Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

GSO CAULIFLOWER (2011) (Arabic): Quick frozen cauliflower



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
GCC STANDARDIZATION ORGANIZATION (GSO)

مشروع : نهائي

GSO5/ DS / .... : 2011

القرنبيط (الزهر) المجمد سريعاً
Quick frozen cauliflower

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملحوظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

ICS : 67.080

المقدمة

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة للوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية بواسطة لجان فنية متخصصة.

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم 5 (اللجنة الفنية لمواصفات قطاع المنتجات الغذائية والزراعية) باعداد " القرنبيط (الزهر) المجمد سريعاً " من قبل دولة قطر وقد تم إعداد المشروع بعد استعراض المواصفات القياسية والعربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة قياسية خليجية بلغتها الأصلية دون إدخال أية تعديلات فنية عليها وذلك في اجتماع مجلس إدارة الهيئة رقم ( ) ، الذي عقد بتاريخ / / هـ ، الموافق / / م.

FOREWORD

The Gulf Standardization Organization for GCC (GSO) is a regional organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulation through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC NO.5 "Gulf technical committee for standards of food and agriculture products has prepared " Quick frozen cauliflower " the draft standard has been prepared by the state of Qatar. The draft standard has been prepared based on relevant ADMO, International and national foreign standards and references.

This standard has been approved as Gulf standard without any technical
No…/…. ……held on / modifications by GSO Board of Direction in its meeting
/ / H, / / G

القـــرنبيط (الزهر) المجــــمـــد سريعاً

١. المجـــال ونطاق التطبيق :

تتخـــتص هـــذه المواصـــفة القياســـية الخليجيـــة بـــالقرنبيط المجمـــد ســـريعاً مـــن نـــوع " *Brassica oleracea L.var.botrytis L.* " المعد للاستهلاك المباشر بدون تصنيع إضافي فيمـــا عدا إعادة التعبئة (إذا تطلب الأمر) . ولا تطبق على المنتجات التي تحتاج إلـــى عمليـــات إضـــافية أو أغراض صناعية .

٢. المواصـــفات التكـــميلية :

١.٢ GSO ٩ " بطاقات المواد الغذائية المعبأة " .

2.2 GSO ٢١ " الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها " .

٣.٢ GSO 150 " فترات صلاحية المنتجات الغذائية ".

٤.٢ GSO ٢٤٤ " منتجات الفاكهة والخضر – الجزء الأول : الاختبارات الحســية – تقــدير الــوزن الصافي والمصفى – تقدير اللزوجة الظاهرية – الفراغ القمي – المواد الغريبة والثمار المعيبة " .

٥.٢ GSO ٣٢٣ " إشتراطات عامة لنقل وتخزين الأغذية المبردة المجمدة " .

٦.٢ GSO ٥٧٩ " طرق الاختبار الفيزيائية والكيميائية للخضراوات المعلبة".

٧.٢ GSO ٥٨٠ " طرق إختبار الخضر المعلبة ميكروبيولوجيا " .

٨.٢ GSO 988 " حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها في المواد الغذائية – ج ١ "

٩.٢ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بها في المواد الغذائيـــة ج ١ – التحليل الطيفي لأشعة جاما – سيزيوم ١٣٤ – سيزيوم ١٣٧ ".

١٠.٢ GSO 1016 " الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية – الجزء الأول ".

١١.٢ GSO ١٠٢٣ " طرق أخذ عينات المنتجات الغذائية المعبأة " .

١٢.٢ GSO/ ISO٧٥٥٨ " دليل تعبئة الفاكهة والخضر " .

٣. التعـــاريف

١٠.٣ قرنبيط مجمد سريعاً :

منتج غذائي مجهز من قرنبيط طازج ، نظيف ، رؤوسه سليمة مطابق لخصـــائص نـــوع " *Brassica oleracea L.var.botrytis L.* " حيث يتم توضيب الرؤوس وتقسيمها إلى أقسام ، تُغسل وتُبيض بشكل كافي للتأكد من ثبات اللون والنكهة خلال عملية التسويق العادية ، ثم يجمد تجميداً سريعاً بحيث تصـــل درجـــة حرارة المـــركز الحراري للمنتج بعد الثبات الحراري إلى (–١٨ْ) س.

٢.٣ تغير اللون :

وجود اللون الرمادي أو البني أو الأخضر على سطح الزهرة والتي تقلل مادياً من مظهرالمنتج ولا تعتبر الأغصان أو السيقان التي يشوبها اللون المزرق أو المخضر ذات تغير لوني .

١.٢.٣ لون فاتح : تغير لوني يختفي كلياً تقريباً عند الطهو .

٢.٢.٣ لون داكن : تغير لوني لا يختفي عند الطهو .

٣.٣ تشوه :

تكون الوحدة متأثرة بالإصابات المرضية أو الحشرية ، والتي يمكن أن تمتد إلى القرنبيط .

١.٣.٣ تشوه صغير : مظهر الوحدة يكون متأثراً نوعا ما .

٢.٣.٣ تشوه كبير : مظهر الوحدة ليكون متأثراً مادياً .

٣.٣.٣ تشوه شديد : مظهر الوحدة يكون متأثراً بطريقة غير مرغوب فيها والتي عادة يتم التخلص منها قبل عملية إعداد الطهو العادية .

٤.٣ تلف ميكانيكي :

١.٤.٣ كبير : تلف ميكانيكي لأكثر من ٥٠ % من الوحدة أو فقد في الأقسام (للأشكال المقسمة والزهيرات) .

٢.٤.٣ كبير : تلف ميكانيكي لأكثر من ٢٥ % من الوحدة أو فقد (للشكل الكامل) .

٥.٣ وجود ألياف :

١.٥.٣ كبير : وجود ألياف خشنة بالوحدة والتي تكون واضحة تماماً ، وتؤثر على جودتها أثناء الأكل .

٢.٥.٣ شديد : وجود ألياف خشنة بالوحدة والتي تكون غير مرغوبة وعادة يتم التخلص منها بواسطة المستهلك بشكل طبيعي .

٦.٣ غير مهذب :

يكون مظهر الوحدة متعرضاَ لشقوق عميقة بالسكين أو ذو مظهر ممزق .

٧.٣ أوراق :

أوراق خضراء غليظة أو أجزاء منها سواء كانت متصلة أو غير متصلة بالوحدة .

٨.٣ أجزاء صغيرة :

أقسام من الزهيرات أكبر بعد لها ٥ مم أو أقل .

٩.٣ غير مترابط :

تناثر وحده من الزهيرات أو يكون رأس الزهرة ذو مظهر رزي أو ناعماً أو طرياً جداً .

١٠.٣ سيقان منفصلة :

قطع من الساق يزيد طولها على ٢,٥ سم منفصلة عن وحدة القرنبيط .

٤. التصنيف :

١.٤ طبقاً للشـــكل :

١.١.٤ قرنبيط كامل : رأس كامل سليم ، تم تهذيبه من القاعدة ويمكن أن يكون متصل بأوراق صغيرة ، طرية ومتغيرة .

٢.١.٤ قرنبيط مقسم : رأس كامل ، قُطع عمودياً إلى قسمين أو أكثر .

٣.١.٤ زهيرات : قطع من الرأس قد تكون متصلة بجزء من ساق ثانوي طوله ١٢سم على الأقـل مـن أكبر ُبعد من القمة ،ولا يزيد عدد الوحدات " التي يتراوح طولها من ٥ مم إلى أقل مـن ١٢ مـم علـى ٢٠ % كتلة / كتلة، ويمكن أن تتواجد أوراق صغيرة ، طرية ، متغيرة أو متصلة بالوحدات .

٤.١.٤ أشكال أخرى :

أي أشكال أخرى للمنتج يجب أن تتوافر فيها الشروط التالية :

١.٤.١.٤ أن تكون مميزة عن الأشكال السابقة .

٢.٤.١.٤ مطابقة لكل متطلبات هذه المواصفة .

٣.٤.١.٤ أن توصف بشكل مناسب على بطاقة البيانات الإيضاحية لتجنب غش المستهلك .

٢.٤ طبـــقاً للحـــجم * :

ملحوظة : زهيرات القرنبيط المجمد قد تصنف أو لا تصنف حجمياً وإذا صنفت حجمياً يجب أن تصـــف كما يلي :

١.٢.٤ زهيرات كبيرة :

ألا تقل المسافة بين الرأس خلال أكبر بعد لها وأي ساق ثانوية متصلة بها عن ٣٠ مم ويمكن أن توجد أوراق صغيرة ، طريه ، ومتغيرة أو مرتبطة بالوحدة .

• عند تصنيف القرنبيط المجمد حجمياً ، يسمح بتجاوز ٢٠% (من الوزن) من الحجم المشار إليه في العبوة .

٢.٢.٤ زهيرات صغيرة :

أن تتراوح المسافة بين الرأس خلال أكبر بعد لها وأي ساق ثانوية متصلة بها بين ١٢ مم و ٣٠ مم ويمكن أن توجد أوراق صغيرة ، طرية ، ومتغيرة أو مرتبطة بالوحدة .

٥. المتطلبات :

يحب أن يتوافر في القرنبيط المجمد المتطلبات التالية :

١.٥ أن يتم انتاج المنتج طبقاً للإشتراطات الواردة في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٢.٢).

٢.٥ أن يكون المنتج متناسقاً ، يتراوح لونه فوق القمة من الأبيض إلى الكريمي الداكن والتي يمكن أن تكون باهتة قليلاً وتميل إلى اللون الأخضر أو الأصفر أو الوردي ، وأن يكون لون أجزاء السيقان أو الأغصان أخضر فاتحاً أو تميل إلى اللون الأزرق .

٣.٥ أن يكون المنتج خالياً من النكهة أو الرائحة الغريبة مع الأخذ في الاعتبار أية مواد مسموح بإضافتها اختيارياً .

٤.٥ أن يكون المنتج نظيفاً خالياً من الرمل ، والحصى ، وأي مواد غريبة أخرى.

٥.٥ أن يكون المنتج خالياً من مناطق التغير اللوني خصوصاً على السطح وخالياً من مناطق التلف أو التشوه ، ومن السيقان الليفية والوحدات غير الموضبة ، ومن الأجزاء الصغيرة ، الأوراق الخضراء الغليظة ، وأن تكون الزهيرات خالية من السيقان المنفصلة .

٦.٥ أن يكون المنتج مرتبط بشكل معقول وذو مظهر جيد .

٧.٥ أن تكون الحدود الميكروبيولوجية مطابقة كما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٠.٢).

٨.٥ أن تكون الحدود الإشعاعية مطابقة كما جاء في المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٨.٢).

٩.٥ يسمح بإضافة حمض الستريك أو حمض الماليك كمساعدات للتصنيع في التبيض أو تبريد الماء طبقاً للإنتاج الجيد .

١٠.٥ يسمح بإضافة ملح (كلوريد الصوديوم) والبهارات مثل التوابل والأعشاب .

١١.٥ يسمح بعدد وحدات العيوب المبينة في الجدولين رقم (١) ورقم (٢) .

جدول رقم (١)

عدد وحدات العيوب للشكل الكامل

العيب	وحدة القياس		فئات العيوب			
			صغير	كبير	شديد	المجموع
١-تغير اللون	فاتح	لكل منطقة أو منطقة مرتبطة مساحتها ٨سم^{٢}	١			
	داكن	لكل منطقة أو منطقة مرتبطة مساحتها ٤سم^{٢}		٢		
٢- تشوة	صغير	كل رأس	١			
	كبير	كل رأس		٢		
	شديد	كل راس			٤	
٣- تلف ميكانيكي	كبير	كل رأس		٢		
٤- تليف	كبير	كل رأس		٢		
	شديد	كل رأس			٤	
٥-أوراق غير مرتبة		كل رأس		٢		
		كل مساحة ٢سم^{٢}		٢		
٦-رأس غير مترابط		لكل منطقة أو منطقة مرتبطة مساحتها ١٢سم^{٢}		٢		
مجموع النقاط المسموح بها			١٠	٦	٤	١٠

جدول رقم (٢)

عدد وحدات العيوب للأشكال المقسمة والزهيرات والأشكال الأخرى

العيب	وحدة القياس		فـئات العيوب			
			صغير	كبير	شديد	المجموع
١-تغير اللون	فاتح	لكل منطقة أو منطقة مرتبطة مساحتها ٨سم^{2}	١			
	داكن	لكل منطقة أو منطقة مرتبطة مساحتها ٤سم^{2}		٢		
٢- تشوة	صغير	لكل وحدة	١			
	كبير	لكل وحدة		٢		
	شديد	لكل وحدة			٤	
٣- تلف ميكانيكي	كبير	لك وحدة		٢		
٤- تليف	كبير	لكل وحدة		٢		
	شديد	لكل وحدة			٤	
٥- غير مرتب		لكل وحدة	١			
٦- أوراق		لكل ٢سم^{2}		٢		
٧- أجزاء صغيرة		لكل ٣% وزن / وزن		٢		
٨- غير مترابط		لكل منطقة أو منطقة مرتبط مساحتها ١٢سم^{2}		٢		
٩- سيقان منفصلة		لكل جزء	١			
مجموع النقاط المسموح بها			٢٥	١٦	٤	٢٥

٦. أخذ العينات :

١.٦ تؤخذ العينات طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١١.٢) .

٢.٦ حجم العينة القياسي :

يجب أن يكون حجم العينة القياسي ٥٠٠ جرام .

الشكل الكامل : أقل عدد رؤوس والتي تزن على الأقل ٥٠٠ جرام .

القطع المقسمة : ٥٠٠ جرام .

الزهـــــــيرات : ٥٠٠ جرام .

الأشكال الأخرى ٥٠٠ جرام.

٧. طرق الفحص والاختبار :

١.٧ تجرى الإختبارات الفيزيائية والكيميائية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٦.٢).

٢.٧ تجرى الإختبارات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٨.٢) ،(٩.٢).

٢.٧ تجرى الإختبارات الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٠.٢).

٨. التعبئة والنقل والتخـــزين :

يجب مراعاة ما يلي عند تعبئة ونقل وتخزين المنتج :

١.٨ التعبئة :

١.١.٨ أن يعبأ المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١٢.٢).

٢.١.٨ أن تكون العبوات صحية مناسبة ، تحافظ على صفات المنتج الحسية وجودته .

٣.١.٨ أن يعبأ المنتج في عبوات تمنع التلوث وتسرب الرطوبة منه .

٤.١.٨ أن تحفظ العبوات المنتج من الجفاف .

٢.٨ النقل :

١.٢.٨ أن يتم نتقل المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٥.٢) .

٢.٢.٨ أن تنقل العبوات بطريقة تحفظها من التلف الميكانيكي والتلوث.

التخزين :

١.٣.٨ أن يتم تخزين المنتج طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (٥.٢) .

٢.٣.٨ أن يخزن المنتج في مخازن جيدة التهوية بعيداً عن مصادر الحرارة والتلوث .

٩. البيانات الإيضاحية :

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية المذكورة في بند (١.٢) يجب أن يوضح على البطاقة البيانات التالية :

١.٩ عبارة " قرنبيط (الزهر) مجمد سريعاً" .

٢.٩ شكل المنتج (كامل ، مقسم أو زهيرات أو اشكال أخرى) .

٣.٩ عبارة " تحفظ عند درجة حرارة لا تزيد على (– ١٨ ^{0}) س .

٤.٩ المكونات الأخرى المضافة إلى المنتج غير الملح .

٥.٩ حجم الزهيرات سواء كان كبيراً أو صغيراً .

٦.٩ تعليمات الحفظ من وقت الشراء حتى وقت الطهي .

٧.٩ لون القرنبيط (فاتح – داكن) .

TECHENICAL TERMS — المصطلحات الفنية

Dull	باهت
Blanched	تبيض
Blemished	تشوه
Discolouration	تغير لون
Mechanically damaged	تلف ميكانيكي
Fibrous	تليف
Grit	حصى
Florets	زهــيرات
Loose stem	ساق منفصلة
Branch	غصن
Poorly trimmed	غير مرتب
Objectionable	غير مرغوب
Frozen coulifower	قرنبيط (زهر) مجمد
Modified	معدل
Thermal center	مركز حراري
Foreign materials	مواد غريبة

References : | المراجع :

Main reference : | المرجع الرئيســـي :

Codex Alimentarius Commission | مواصفات لجنة دستو الأغذية

CAC 111 / 1981 | رقم ١١١/ ١٩٨١ م

Quick frozen cauliflower | القرنبيط) الزهر (المجمد

Other references : | المراجع أخرى :

Egyptian Standards | المواصفة المصرية

ES 6933 / 2009 | رقم ٦٩٣٣/ ٢٠٠٩ م

Quick frozen cauliflower | القرنبيط المجمد تجميداً سريعاً

أ. دانـــية الزريـــقي